

нішнього середовища, співпраці між учасниками торговельного процесу, а також розвитку комунікаційної політики. Використання інтернет-технологій на торговельних підприємствах Укоопспілки повною мірою визначає його успіх на ринку та впливає на конкурентоспроможність товарів і послуг.

Зважаючи на останні тенденції поширення і розвитку інформаційних технологій в Україні, можна стверджувати, що перспективи подальших досліджень потребують ґрунтовного аналізу й опрацювання ефективних механізмів впровадження інтернет-технологій торговельними підприємствами Укоопспілки.

### Список літератури

1. Нуралиев С.У. Продовольственный рынок: проблемы становления и перспективы развития / С.У. Нуралиев. – Волгоград: Изд-во Волгоград. гос. ун-та, 2003. – 280 с.
2. Березін О.В. Продовольчий ринок України: теоретико-методологічні засади формування і розвитку: монографія / О.В. Березін. – К.: ЦУЛ, 2008. – 184 с.
3. Про споживчу кооперацію [Електронний ресурс]: Закон України. – Режим доступу: <<http://www.zakon.rada.gov.ua>>.
4. Карпенко Н.В. Маркетингова діяльність підприємств споживчої кооперації: монографія / Н.В. Карпенко. – Полтава: РВВ ПУЕТ, 2010. – 259 с.
5. Тягунова Н.М. Підвищення конкурентоспроможності торговельних підприємств споживчої кооперації як чинник прискорення євроінтеграції / Н.М. Тягунова // Споживча кооперація ХХІ століття: уроки трансформаційних реформ і перспективи розвитку: Міжнар. наук.-практ. конф. Полтава, 20-21 липня. 2008 р.: [матеріали]. – Полтава: РВВ ПУСКУ, 2008. – С. 21.
6. Про Основні засади розвитку інформаційного суспільства в Україні на 2007-2015 роки [Електронний ресурс]: Закон України. – Режим доступу: <<http://www.zakon.rada.gov.ua>>.

УДК 640.432:331

Кривошей В.В., д-р екон. наук, доц.,

Грек Д.В. (ХДУХТ, Харків)

### МЕТОДИЧНІ ПІДХОДИ ДО ПРОВЕДЕННЯ АНАЛІЗУ РЕЗУЛЬТАТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

*Запропоновано методику побудови трифакторної та п'ятифакторної моделей ефективності використання виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства.*

**Ключові слова:** *трудовий капітал, підприємства ресторанного господарства, ефективність діяльності підприємств, показники діяльності підприємств ресторанного господарства.*

Наукові дослідження у сфері ресторанного господарства в основному орієнтовані на вивчення питань економічного стану, розвитку, визначення фінан-

сової стійкості, розробки стратегії, планування діяльності, визначення чинників збільшення конкурентоспроможності тощо. Економічні перетворення останніх років не тільки не поліпшили сервіс у ресторанному господарстві, але в багатьох випадках якість обслуговування в ньому знизилася. Разом з тим останнім часом появились і ресторани високого рівня розвитку, які потребують новітніх методик та методів управління ними. З огляду на викладене видно, що посилюється актуальність проблеми ефективного використання матеріально-технічної бази підприємств ресторанного господарства.

Питання аналізу та оцінки діяльності підприємств ресторанного господарства знайшли своє відображення в працях Л.Г. Агафоновой та О.Є. Агафоновой [1], деякі шляхи до розробки стратегії управління діяльністю підприємств ресторанного господарства розглядаються в роботах В.А. Антонової [2] та Л.П. Баскова [3], наукові праці І.Г. Бережного [4] присвячено основним методичним підходам до аналізу діяльності підприємства ресторанного господарства та структурних його підрозділів, наукові дослідження В.І. Карсекіна [5] присвячені управлінню сучасними підприємствами ресторанного господарства, К.С. Коровін [6] та В.І. Пивоваров [6] досліджують особливості розвитку ресторанного господарства як галузі та особливості організації діяльності в них, робота Г.Т. П'ятницької та Н.О. П'ятницької [7] пропонує підходи до визначення особливостей оцінки, управління та організації діяльності підприємств ресторанного господарства.

Тим часом проблема визначення чинників ефективності та результативності на підприємствах ресторанного господарства залишається ще недостатньо дослідженою.

Метою нашого дослідження став розвиток методичних підходів до визначення чинників результативності та розробка методичного інструментарію й управлінських технологій, які забезпечують ефективне управління підприємствами ресторанного господарства (ПРГ).

На рівень і стан матеріально-технічної бази виробництва ПРГ впливає вся сукупність виробничо-господарських факторів: рівень організації виробництва та управління; структура капіталу та його джерела; ступінь використання виробничих ресурсів; обсяг, якість і структура продукції; витрати на виробництво і собівартість виробів; прибуток за видами діяльності та напрямки його використання.

Методологія проведення факторного аналізу показників рентабельності підприємств ресторанного господарства передбачає розкладання вихідних формул розрахунку показника за всіма якісними і кількісними характеристиками інтенсифікації виробництва і підвищення ефективності господарської діяльності, що дуже важливо, коли мова йде про оцінку діяльності й управління одночасно декількома підприємствами ресторанного господарства [8]. Так, вважаємо, що для аналізу загальної рентабельності ( $R$ ) можна використовувати три- або п'ятифакторну модель як основу моделей до аналізу умов і результатів виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства, яку запропоновано використовувати в практичній діяльності цих підприємств, з метою врахування специфіки функціонування диверсифікованих корпоративних об'єднань:

$$R = \frac{\sum_i P}{\bar{K}} = \frac{\sum_i P}{\bar{F} + \bar{E}} = \frac{\frac{\sum_i P}{\sum_i N}}{\frac{\bar{F}}{\sum_i N} + \frac{\bar{E}}{\sum_i N}} = \frac{1 - \frac{\sum_i S}{\sum_i N}}{\frac{\bar{F}}{\sum_i N} + \frac{\bar{E}}{\sum_i N}} = \frac{1 - \left( \frac{\sum_i U}{\sum_i N} + \frac{\sum_i M}{\sum_i N} + \frac{\sum_i A}{\sum_i N} \right)}{\frac{\bar{F}}{\sum_i N} + \frac{\sum_i A}{\sum_i N} + \frac{\bar{E}}{\sum_i N}},$$

де  $\sum_i P$  – сукупний валовий прибуток ПРГ за аналізований період;

$\bar{K}$  – середня за аналізований період вартість активів ПРГ (не включаючи збитки);

$\bar{F}$  – середня за період вартість основних виробничих фондів ПРГ;

$\bar{E}$  – середні залишки матеріальних оборотних коштів;

$\sum_i N$  – загальна виручка від реалізації продукції на ПРГ;

$\sum_i S$  – загальні витрати на виробництво продукції на ПРГ;

$\sum_i U$  – загальна сума заробітної плати на ПРГ;

$\sum_i M$  – сукупні витрати на матеріали ПРГ;

$\sum_i A$  – загальна сума амортизації за всіма підрозділами ПРГ;

$\frac{\sum_i P}{\sum_i N}$  – середньозважена рентабельність реалізованої продукції ПРГ;

$\frac{\bar{F}}{\sum_i N}$  – фондомісткість продукції за основними виробничими фондами ПРГ;

$\frac{\bar{E}}{\sum_i N}$  – фондомісткість продукції за оборотними коштами (коефіцієнт закріплення оборотних коштів) ПРГ;

$\frac{\sum_i M}{\sum_i N}$  – середньозважена матеріаломісткість продукції ПРГ;

$\frac{\sum_i A}{\sum_i N}$  – середньозважена амортизаційна ємність продукції ПРГ.

$\frac{\sum_i S}{\sum_i N}$  – середньозважені витрати на 1 грн продукції за повною собівартістю в усіх підрозділах ПРГ;

$\frac{\sum_i U}{\sum_i N}$  – середньозважена зарплатомісткість продукції в усіх підрозділах ПРГ;

Вихідні дані для факторного аналізу рентабельності діяльності дослідженої сукупності підприємств ресторанного господарства Харківської області наведені в таблицях 1, 2.

Таблиця 1 – Вихідні дані для факторного аналізу рентабельності підприємств ресторанного господарства

Показники	Умовні позначення	1-й рік (базовий)	2-й рік (звітний)
Продукція, грн	$\sum_i N$	79700	83610
Трудові ресурси			
а) виробничий персонал, осіб	$T_{ПРГ}$	381	382
б) оплата праці з нарахуваннями, грн	$\sum_i U$	9628	9894
матеріальні витрати, грн	$\sum_i M$	52228	54434
Фонди			
а) основні виробничі фонди	$\bar{F}$	74350	78581
б) амортизація, тис. грн	$\sum_i A$	8311	8463
Оборотні кошти, грн	$\bar{E}$	16007	16241

Таблиця 2 – Розрахункові показники, що характеризують ефективність діяльності підприємств ресторанного господарства

Показники	Умовні позначення	1-й рік (базовий)	2-й рік (звітний)
Собівартість продукції, грн	$\sum_i S = \sum_i U + \sum_i M + \sum_i A$	70167	72791
Прибуток, грн	$\sum_i P = \sum_i N + \sum_i S$	9533	10819
Рентабельність капіталу (підприємства)	$R = \frac{\sum_i P}{\bar{F} + \bar{E}}$	0,10550372	0,11409799

Рентабельність активів підприємств ресторанного господарства є тим вищою, чим вища прибутковість продукції, чим вища фондовіддача основних фондів і швидкість обороту оборотних коштів, чим нижче витрати на 1 грн продукції й витрати за економічними елементами (засобів праці, матеріалів, показників розвитку капіталу праці). Числове уявлення оцінки впливу окремих факторів на рівень рентабельності визначається за методом ланцюгових підста-

новок» або за інтегральним методом оцінки факторних впливів. Аналіз рентабельності наведено на основі даних таблиці 1 і 2.

Результати розрахунків за трифакторної моделі аналізу рентабельності дослідженої сукупності підприємств ресторанного господарства наведено в таблиці 3.

Таблиця 3 – Розрахунки для трьох факторної моделі

Показники	Умовні позначення	1-й рік (базовий)	2-й рік (звітний)
Фактор 1. прибутковість продукції	$\lambda^P$	0,119611	0,129398
Фактор 2. фондомісткість продукції	$\lambda^F$	0,932873	0,9398517
Фактор 3. Оборотність оборотних коштів	$\lambda^E$	0,200841	0,194247

Далі побудована трифакторна модель з урахуванням специфіки ПРГ. Як уже зазначалося вище, формула загальної рентабельності підприємств ресторанного господарства може набути вигляду [9]:

$$R = \frac{\frac{\sum_i P}{\sum_i N}}{\frac{\overline{F}}{\sum_i N} + \frac{\overline{E}}{\sum_i N}} = \frac{\lambda^P}{\lambda^F + \lambda^E},$$

де  $\lambda^P = \frac{\sum_i P}{\sum_i N}$  – прибутковість продукції ПРГ;

$\lambda^F = \frac{\overline{F}}{\sum_i N}$  – середньозважена фондомісткість продукції ПРГ;

$\lambda^E = \frac{\overline{E}}{\sum_i N}$  – середньозважена оборотність оборотних коштів ПРГ.

Спочатку знайдені значення рентабельності для базисного і звітного років:

а) для базисного року

$$R_0 = \frac{\frac{9533}{79700}}{\frac{74350}{79700} + \frac{16007}{79700}} = \frac{0,1196}{0,9329 + 0,2001} = 0,1055 = 10,55\%;$$

б) для звітнього року

$$R_1 = \frac{\frac{10819}{83610}}{\frac{78581}{83610} + \frac{16241}{83610}} = \frac{0,1294}{0,9399 + 0,1942} = 0,1141 = 11,41\%.$$

Таким чином, приріст рентабельності діяльності підприємств ресторанного господарства Харківської області за звітний період за запропонованою методикою буде дорівнювати:

$$\Delta R = 0,1141 - 0,1055 = 0,0086 = 0,86\%.$$

Виявлено, який вплив на ці зміни зробили різні чинники. Розраховано умовну рентабельність за показником прибутковості продукції ПРГ за умови, що змінювалася тільки рентабельність продукції, а значення всіх інших факторів залишалися на рівні базисних:

$$R^{\lambda^P} = \frac{\lambda_1^P}{\lambda_0^F + \lambda_0^E} = \frac{\frac{10819}{83610}}{\frac{74350}{79700} + \frac{16007}{79700}} = \frac{0,1294}{0,9399 + 0,2001} = 0,1141 = 11,41\%.$$

Виділяємо вплив фактора прибутковості продукції:

$$\Delta R^{\lambda^P} = R^{\lambda^P} - R_0 = 0,1141 - 0,1055 = 0,0086 = 0,86\%.$$

Розраховано умовну рентабельність за показником фондомісткості за умови, що змінилися два фактори – рентабельність продукції і фондомісткість, а значення всіх інших факторів залишилися на рівні базисних:

$$R^{\lambda^F} = \frac{\lambda_1^P}{\lambda_1^F + \lambda_0^E} = \frac{\frac{10819}{83610}}{\frac{78581}{83610} + \frac{16007}{79700}} = \frac{0,1294}{0,9399 + 0,2001} = 0,1134 = 11,34\%.$$

Виділено вплив фактора фондомісткості:

$$\Delta R^{\lambda^F} = R^{\lambda^F} - R^{\lambda^P} = 0,1134 - 0,1141 = -0,0007 = -0,07\%.$$

Розраховано рентабельність для звітнього періоду. Її розглянуто як умовну рентабельність за умови, що змінилися значення всіх трьох факторів рентабельності продукції, фондомісткості і оборотності оборотних засобів.

Виділено вплив фактора оборотності оборотних коштів:

$$\Delta R^{\lambda^E} = R_1 - R^{\lambda^F} = 0,1141 - 0,1134 = +0,0007 = 0,07\%.$$

Отже,

$$\Delta R = \Delta R^{\lambda^P} + \Delta R^{\lambda^F} + \Delta R^{\lambda^E} = 0,0086 - 0,0007 + 0,0007 = 0,0086 = 0,86\%.$$

П'ятифакторна модель може мати вигляд:

$$R = \frac{1 - \left( \frac{\sum M}{\sum N} + \frac{\sum U}{\sum N} + \frac{\sum A}{\sum N} \right)}{\frac{\bar{F}}{\sum A} \cdot \frac{\sum A}{\sum N} + \frac{\bar{E}}{\sum N}} = \frac{1 - (\lambda^M + \lambda^U + \lambda^A)}{\frac{\lambda^A}{\lambda^{\bar{F}}} + \lambda^E},$$

де  $\lambda^M = \frac{\sum M}{\sum N}$  – матеріаломісткість продукції ПРГ;

$\lambda^U = \frac{\sum U}{\sum N}$  – трудомісткість продукції ПРГ;

$\lambda^A = \frac{\sum A}{\sum N}$  – амортизаційна ємність продукції ПРГ;

$\lambda^{\bar{F}} = \frac{\sum A}{\bar{F}}$  – швидкість оборотності основних виробничих фондів ПРГ;

$\lambda^E = \frac{\bar{E}}{\sum N}$  – оборотність оборотних коштів ПРГ.

Аналіз показника рентабельності діяльності підприємств ресторанного господарства проведено на основі даних таблиці 1 і 2.

Спочатку знайдені значення рентабельності діяльності підприємств ресторанного господарства для:

а) базисного року:

$$R_0 = \frac{1 - (\lambda_0^M + \lambda_0^U + \lambda_0^A)}{\frac{\lambda_0^A}{\frac{A}{\lambda_0^F} + \lambda_0^E}} = \frac{1 - \left( \frac{52228}{79700} + \frac{9628}{79700} + \frac{8311}{79700} \right)}{\frac{\frac{8311}{79700}}{\frac{8311}{8311} + \frac{16007}{79700}} + \frac{16007}{79700}} =$$

$$= \frac{1 - (0,653074 + 0,120803 + 0,1042785)}{\frac{0,1042785}{0,1117821} + 0,2008407} = 0,1055 = 10,55\%;$$

б) звітного року:

$$R_1 = \frac{1 - (\lambda_1^M + \lambda_1^U + \lambda_1^A)}{\frac{\lambda_1^A}{\frac{A}{\lambda_1^F} + \lambda_1^E}} = \frac{1 - \left( \frac{54434}{83610} + \frac{9894}{83610} + \frac{8463}{83610} \right)}{\frac{\frac{8463}{83610}}{\frac{8463}{8463} + \frac{16241}{83610}} + \frac{16241}{83610}} =$$

$$= \frac{1 - (0,6510465 + 0,1183351 + 0,1012199)}{\frac{0,1012199}{0,1076978} + 0,1942471} = 0,1055 = 10,55\%.$$

Розглянуто вплив на ці зміни п'яти перерахованих вище факторів. Розраховано умовну рентабельність за показником матеріаломісткості продукції за умови, що змінилася тільки матеріалоемність продукції, а значення всіх інших факторів залишилися на рівні базисних:

$$R^{\lambda^M} = \frac{1 - (\lambda_1^M + \lambda_0^U + \lambda_0^A)}{\frac{\lambda_0^A}{R^{\lambda^M} + \lambda_0^E}} = \frac{1 - \left( \frac{54434}{83610} + \frac{9628}{79700} + \frac{8311}{79700} \right)}{\frac{\frac{8311}{79700}}{\frac{8311}{8311} + \frac{16007}{79700}} + \frac{16007}{79700}} =$$

$$= \frac{1 - (0,6510465 + 0,120803 + 0,1042785)}{\frac{0,1042785}{0,1117821} + 0,2008407} = 0,1092621 = 10,92621\%.$$

Виявлено вплив фактора середнього на підприємстві ресторанного господарства показника матеріаломісткості продукції:

$$\Delta R^{\lambda^M} = R^{\lambda^M} - R_0 = 0,109262 - 0,1055037 = 0,0037583 = 0,37\%.$$



Розраховано умовну рентабельність з урахуванням показника трудомісткості продукції за умови, що змінювалася як матеріаломісткість, так і трудомісткість продукції, а значення всіх інших факторів залишилися на рівні базисних:

$$R^{\lambda^U} = \frac{1 - (\lambda_1^M + \lambda_1^U + \lambda_0^A)}{\frac{\lambda_0^A}{\frac{A}{\lambda_0^F} + \lambda_0^E}}} = \frac{1 - \left( \frac{54434}{83610} + \frac{9628}{83610} + \frac{8311}{79700} \right)}{\frac{8311}{\frac{79700}{8311} + \frac{16007}{79700}}} =$$

$$= \frac{1 - (0,6510465 + 0,1183351 + 0,1042785)}{\frac{0,1042785}{0,1117821} + 0,2008407} = 0,1114389 = 11,14\%.$$

Виділено вплив факторів трудомісткості продукції:

$$\Delta R^{\lambda^U} = R^{\lambda^U} - R^{\lambda^M} = 0,1114389 - 0,1092621 = 0,0021768 = 0,22\%.$$

Розраховано умовну рентабельність за амортизаційною ємністю продукції за умови, що змінювалися матеріаломісткість, трудомісткість і амортизаційна ємність продукції, а значення всіх інших факторів залишилися на рівні базисних:

$$R^{\lambda^A} = \frac{1 - (\lambda_1^M + \lambda_1^U + \lambda_1^A)}{\frac{\lambda_1^A}{\frac{A}{\lambda_0^F} + \lambda_0^E}}} = \frac{1 - \left( \frac{54434}{83610} + \frac{9628}{83610} + \frac{8463}{83610} \right)}{\frac{8463}{\frac{83610}{8463} + \frac{16007}{79700}}} =$$

$$= \frac{1 - (0,6510465 + 0,1183351 + 0,1012199)}{\frac{0,1012199}{0,1117821} + 0,2008407} = 0,1169595 = 11,70\%.$$

Визначено вплив фактора трудомісткості продукції:

$$\Delta R^{\lambda^A} = R^{\lambda^A} - R^{\lambda^U} = 0,1169595 - 0,1114389 = 0,0055206 = 0,55\%.$$

Розраховано умовну рентабельність діяльності підприємства ресторанного господарства за показником швидкості оборотності основного капіталу за умови, що змінювалися матеріаломісткість, трудомісткість, амортизаційна ємність продукції і швидкість оборотності основного капіталу, а значення швидкості оборотності оборотних коштів залишилося на рівні базисного:

$$R_N^{M,U,A,F} = \frac{1 - (\lambda_1^M - \lambda_1^A + \lambda_1^A)}{\frac{\lambda_1^A}{\frac{A}{\lambda_1^F} + \lambda_0^E}} = \frac{1 - \left( \frac{54434}{83610} + \frac{9894}{83610} + \frac{8463}{83610} \right)}{\frac{8463}{\frac{83610}{8463} + \frac{16007}{79700}}} =$$

$$= \frac{1 - (0,6510495 + 0,1183351 + 0,1012199)}{\frac{0,1012199}{0,1117821} + 0,2008407} = 0,1134385 = 11,34\%.$$

Виділено вплив фактора швидкості оборотності основного капіталу:

$$\Delta R^{\lambda^{\frac{A}{F}}} = R^{\lambda^{\frac{A}{F}}} - R^{\lambda^U} = 0,113485 - 0,1169595 = -0,003521 = -0,35\%.$$

Розраховано рентабельність для звітного періоду. Її можна розглядати як умовну рентабельність за умови, що змінилися значення всіх п'яти чинників – матеріаломісткості, трудомісткості, амортизаційної ємності, швидкості оборотності основного капіталу і швидкості оборотності оборотного капіталу. Виділено вплив фактора оборотності оборотних коштів:

$$\Delta R^{\lambda^E} = R_1 - R^{\lambda^{\frac{A}{F}}} = R_1 - R_N^{M,U,A,F} = 0,1141 - 0,1134385 = 0,0007 = 0,07\%$$

$$\Delta R = R_1 - R_0 = \Delta R^{\lambda^M} + \Delta R^{\lambda^U} + \Delta R^{\lambda^A} + \Delta R^{\lambda^{\frac{A}{F}}} + \Delta R^{\lambda^E} =$$

$$= 0,0037583 + 0,0021768 + 0,0055206 - 0,003521 + 0,00065949 + 0,00086 = 0.86\%$$

Результати розрахунків рентабельності за п'ятифакторною моделлю наведено в таблиці 4.

Таблиця 4 – Розрахунки результативності діяльності підприємств ресторанного господарства за п'ятифакторною моделлю

Показники	Умовні позначення	1-й рік (базовий)	2-й рік (звітний)
Фактор 1. матеріаломісткість продукції	$\lambda^M$	0,6553074	0,65104653
Фактор 2. трудомісткість продукції	$\lambda^U$	0,12080301	0,11833513
Фактор 3. Амортизаційна ємність продукції	$\lambda^A$	0,10427854	0,19121995
Фактор 4. Швидкість оборотності основного капіталу	$\lambda^{\frac{A}{F}}$	0,11178211	0,10769779
Фактор 5. Швидкість оборотності оборотних коштів	$\lambda^E$	0.20084065	0.1942471

Факторні моделі рентабельності діяльності підприємств ресторанного господарства розкривають найважливіші причинно-наслідкові зв'язки між показниками фінансового стану підприємства і фінансовими результатами, а також дозволяють провести оцінку матеріально-технічної бази підприємства ресторанного господарства.

Факторні моделі рентабельності є також керованими моделями прогнозування фінансової стійкості підприємства ресторанного господарства. Необхідність передбачення найближчих та віддалених перспектив розвитку – актуальне завдання для ПРГ у випадку, коли надається оцінка стану матеріально-технічної бази підприємств одного бізнеснапрямку, підсумовується значення показників підприємств ресторанного господарства. А коли мова йде про загальну оцінку матеріально-технічної бази підприємств ресторанного господарства, обрано один універсальний показник, за яким і проводимо аналіз. Таким показником може бути рентабельність, фондовіддача, фондомісткість тощо.

**Висновок.** Запропоновано методичні підходи до проведення аналізу результативності діяльності підприємств ресторанного господарства, яка ґрунтується на розробленій п'ятифакторній моделі. На підставі даних дослідження діяльності підприємств ресторанного господарства Харківської області проведено випробування запропонованої методики для аналізу результативності.

Таким чином, запропонований методичний підхід дозволяє проводити порівняльний аналіз, робити висновки про стан матеріально-технічної бази як всієї сукупності підприємств, так і кожного підприємства окремо, що дає можливість оцінити фінансовий стан підприємств ресторанного господарства та визначити стратегію й напрямки подальшого розвитку ресторанного господарства [10].

У подальшому передбачаємо розвиток окремих положень методології управління діяльністю підприємств ресторанного господарства, аналіз чинників ефективності діяльності підприємств ресторанного господарства як одну із основних умов відтворення. Зокрема, слід сформулювати авторську позицію тлумачення сутності відтворення факторів ефективної діяльності підприємства ресторанного господарства як безперервного циклічного процесу формування, використання та розвитку показників діяльності підприємств ресторанного господарства, що може реалізовуватись у формальних і неформальних трудових відносинах стосовно виробництва, розподілу, перерозподілу та використання працездатності працівників у процесі їхньої фактичної трудової діяльності в межах підприємства.

Діагностика розвитку підприємств ресторанного господарства виявлятиме структурні зміни, що можуть відбуватися в галузі ресторанного господарства внаслідок соціально-економічних особливостей розвитку державної політики та розширення спектра послуг підприємств ресторанного господарства. На цій основі можна буде згрупувати загальні та специфічні види діяльності підприємств ресторанного господарства, що дозволить удосконалити класифікацію послуг ресторанного господарства. Це сприятиме розробці методики оцінки ефективності підприємств ресторанного господарства, яка матиме універсальний характер, і методичного інструментарію її застосування на практиці.

### Список літератури

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К.: Знання України, 2002.
2. Менеджмент ресторанного господарства: учеб. пособие / Г.Т. Пятницкая [и др.]; под ред Г.Т. Пятницкой. – К.: Киев. Нац. торг.-экон. ун-т, 2008. – 374 с.
3. Басков Л.П. Теоретико-методологические подходы к оценке конкурентоспособности предприятий общественного питания / Л.П. Басков, А.В. Котельникова // Развитие предпринимательства в малых городах и поселениях: Регион. науч.-практ. конф.: [материалы]. – Бирск: Бирский филиал Уфимской государственной академии экономики и сервиса, 2006. – С. 72-75.
4. Смагина И.Н. Организация коммерческой деятельности в общественном питании / И.Н. Смагин, Д.А. Смагин. – М.: ЭКСМО, 2005.
5. Егорова Н.Р. Экономика отрасли: торговля потребительскими товарами: учеб. пособие / Н.Р. Егорова, Т.И. Николаева. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2004.
6. Кривошей В.В. Механізм взаємодії продуктивності та задоволеності працею підприємств ресторанного господарства / В.В. Кривошей // Стратегія розвитку фінансово-економічних та соціальних відносин: регіональний аспект: III симпозіум: [матеріали]. – Х.: ХІФ УДУФМТ, 2010. – 50 с.
7. Карсекин В.И. Оптимизация размещения предприятий общественного питания / В.И. Карсекин, В.С. Ковешников, А.А. Мазараки. – К.: Техніка, 1982. – 111 с.
8. Пятницкая Г.Т. Менеджмент общественного питания: учебник для вузов / Г.Т. Пятницкая, Н.А. Пятницкая. – К.: Киев. нац. торг.-экон. ун-т, 2001. – 655 с.
9. Организация общественного питания: резервы и оценка эффективности: учеб. пособие / Т.И. Николаева, З.О. Фадеева. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2008. – 183 с.
10. Кривошей В.В. Трудовий капітал ресторанного господарства: теорія та методологія: монографія / В.В. Кривошей. – Х.: ФОРТ, 2010. – 272 с.
11. Кривошей В.В. Трудовий капітал ресторанного господарства: теорія та методологія управління: монографія / В.В. Кривошей. – Х.: ФОРТ, 2011. – 255 с.
12. Кривошей В.В. Економічний механізм підвищення продуктивності праці в підприємствах ресторанного господарства: монографія / В.В. Кривошей, В.І. Оспіщев. – Х.: ХДУХТ, 2009. – 255 с.

**УДК 640.432:331**

**Кривошей В.В., д-р екон. наук, доц.,**  
**Горпинченко А.П. (ХДУХТ, Харків)**

### **ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ**

*У статті проаналізовано тенденції розвитку ресторанного господарства, виявлено індикатори розвитку трудового капіталу підприємств ресторанного господарства.*